
دار المنظومة
DAR ALMANDUMAH
الرواد في قواعد المعلومات العربية

طبائع الأغذية والأشربة
من خلال كتاب "الدرر المحمولة"
للفقيه سيدي أحمد بن صالم لكتاوي

ذ.أحمد البوزيدي*

التعريف بمؤلف الكتاب.

وقته،الفقيه المحدث،وعالم مؤلف هذا الكتاب هو طبيب درعة في الزاوية الصالحية على الإطلاق،سيدي أحمد بن صالح الكتاوي،نسبة إلى واحة الكتاوة بدرعة الوسطى(1)ويرجح أنه ولد في أواسط القرن الحادي عشر الهجري 17 م(2)وذلك بقصر بني صبيح(3).وتأسيسا على هذا فإن سيدي أحمد بن صالح،يكون قد قضى سنوات طفولته المبكرة بمسقط رأسه إبان فترة الصراع على السلطة بوادي درعة بين أبي حسون السملالي ومتأخري سلاطين الدولة السعدية(4),

في هذا الجو المضطرب سياسيا واجتماعيا،درج سيدي أحمد بن صالح في أول مدرجة لطلب العلم بمسجد قصر بني صبيح تحت نظر أبيه الشيخ سيدي صالح بن ابراهيم(5)وبعد إتقانه لحفظ القرآن الكريم،جال فيما كان يروج من علوم إبانئذ بواحة الكتاوة فلاحت عليه مخاييل النباهة والنجابة وهو ما يزال غضا طريا،حيث أنه لم يكد يتجاوز عتبة الشباب حتى تخرج عالما مشاركا وفقيها متمكنا وأديبا لغويا مبرزا واسع المعرفة متعدد المدارك،بالإضافة إلى انكبابه منذ ذلك الوقت على كتب الطب التقليدية التي تهتم بما كان يسميه علم الأبدان(7).

---

* أستاذ باحث - بجامعة سيدي محمد بن عبد الله- فاس.

وفي أواسط العقد التاسع من القرن الحادي عشر الهجري/17 م كانت بلاد درعة ما تزال مضطربة سياسيا واجتماعيا بثورة أحمد بن محرز(8)فضاق الحال بالفقيه الشاب،فشد الرحال إلى وادي الرتب،ونزل عند أخواله،بقصر ربيت(9)ويفهم من خلال ما سجله عن نفسه وهو مستقر بوادي الرتب،أن أهل قصر ربيت تنبهوا إلى ما كان يتقنه من علوم،فكلفته قبيلة هذا القصر بتعليم صبيانها والصلاة برجالها مقابل مدخول أحباس مسجد القصر،وأضافوا إلى ذلك ثمانية مثاقيل رشيدية (نسبة إلى السلطان مولاي رشيد) فصلى برجال القبيلة أول جمعة من شهر شعبان الأبرك عام 1086 هـ/1675 م(10).

ويستشف من وثائق الزاوية الصالحية بواحة الكتاوة أن الشيخ سيدي صالح بن ابراهيم،كان إبان الصراع على السلطة بين السملاليين والعلويين(11) من أبرز دعاة الإنضمام إلى صف الأشراف بالوادي.فلما استقر الأمر لسلاطين الدولة العلوية لم ينسوا هذه المزية للشيخ سيدي صالح بن ابراهيم،فكانوا يغدقون عليه الأموال الجزلة ويصلونه بالصلات السنية،فارتاش،وأثل الأملاك وظهرت عليه أثر النعمة،فأقبل عليه ذوو الحاجات والمستشفعون بجاهه عند رجال الدولة،وطلاب العلم من كل الجهات،فضاقت الزاوية بزوارها،فاستأذن سيدي صالح بن ابراهيم السلطان مولاي اسماعيل في توسيع زاويته،فأذن له ببناء زاوية جديدة خارج قصر بني صبيح،وذلك سنة 1088هـ/1677 م،كما توصل سيدي صالح بن ابراهيم من السلطان مولاي اسماعيل بمجموعة من الظهائر السلطانية "تسقط عنه وعن بنيه وأتباعه المغارم والكلف المخزنية"(12) وعلى إثر هذا التحول في مسيرة الزاوية الصالحية ألح الشيخ سيدي صالح بن ابراهيم على ابنه سيدي أحمد بالعودة من وادي الرتب إلى درعة،لمساعدته في تحمل مسؤولية الزاوية سواء في علائقها مع المخزن العلوي أو في دورها الاجتماعي المتنامي بين القبائل.

وبعد وفاة الشيخ سيدي صالح بن ابراهيم سنة 1685/1097 م تولى سيدي أحمد بن صالح مشيخة الزاوية الصالحية(13)ولعل ما يؤكد على مكانته الخاصة عند السلطان مولاي اسماعيل،أنه لم يمض على توليه أمر الزاوية إلا سنة واحدة،حتى أقطعه السلطان أراضي شاسعة بين قطبي قصر بني صبيح وقصر خسوان،وأكد منطوق الظهير السلطاني "أن هذه الأراضي ملكا خالصا من جملة أملاك الزاوية الصالحية،إعانة لأهلها على القيام بوظائفها التي هي مأوى للضعفاء والفقراء والمساكين وأبناء السبيل"(14).هذه الإلتفاتة السلطانية عززت الوضع الإجتماعي لسيدي أحمد بن صالح بين القبائل،فكانت "الوعدات"والهدايا تأتي إلى الزاوية من بلاد السودان والمناطق الصحراوية وسوس وسجلماسة ومراكش وغيرها من جهات المغرب(15).

وتدل كل القرائن على أن العلاقة قد توطدت بين رجال المخزن العلوي وسيدي أحمد بن صالح،فكان عمال السلطان مولاي اسماعيل بدرعة على مختلف طبقاتهم،من الأشراف وغيرهم،يجلونه ويوقرونه ولا يردون له شفاعة،وكان هو من جهته،إذا نزلوا بزاويته يحتف بهم،ولا يتأخر في تنفيذ مطالبهم،ويجتهد في مكافأتهم إجلالا وإكبارا لقدر مخدومهم،بل إن السلطان مولاي اسماعيل كثيرا ما كان يستقدمه إلى مكناس.ويفيدنا سيدي أحمد بن صالح من خلال بعض إشاراته، أن السلطان كان يعهد إليه بقضاء بعض الأغراض بجهات الصحراء وتافيلالت وسوس بالإضافة إلى وادي درعة(16).وإذا كان سيدي أحمد بن صالح،في نطاق سرية المهام المنوطة به،يكتفي بالتلميح دون التصريح بماهية الأغراض السلطانية، فإن تواريخ تنقلاته نحو هذه الجهة أو تلك،وما ذكره ابنه العباس الصالحي في كتابه الدرر اللامعة(17) يجعلنا نعتقد أن هذه الأغراض السلطانية تنطوي على اتصالات بالشيوخ النافدين عند بعض القبائل لإقناعهم بضرورة الالتزام بطاعة السلطان وعدم الانجراف مع أقرباء السلطان وأبنائه،الذين كانوا يختارون المناطق الجنوبية لبعدها،لإعلان خروجهم عن طاعة مولاي اسماعيل(18) ويفيدنا العباس الصالحي،أن أباه أحمد بن صالح قد استفاد من هذا التقرب من المخزن العلوي"فتوجه إليه الناس بالإقبال وكثر الثناء عليه بالمقول والمنقول"(19).

كان سيدي أحمد بن صالح يقضي أوقاته بالتدريس والمطالعة والتأليف،فتبحر في عدد من العلوم خاصة الفقه والحديث والتفسير وعلوم القرآن تجويدا ورسما على رواية نافع،ويغلب على مؤلفاته في هذه العلوم الطابع التدريسي ،إذ كان يخصصها لطلبة الزاوية وتلامذتها لتقريب الفهم إلى أذهانهم،إلا أن شهرته في التأليف طارت مع كتبه في علم الأبدان خاصة أرجوزته الموسمة"بالهدية المقبولة"(20).وقد غطت شهرة الأرجوزة التي تجاوز عدد أبياتها ألف بيت،جهات درعة وسوس وتافيلالت والمناطق الصحراوية، أما الكتاب الثاني الذي اشتهر به سيدي أحمد بن صالح فهو كتاب"الدرر المحمولة"الذي وضعه صاحبه لشرح ما انبهم من ألفاظ الهدية.

التعريف بكتاب "الدرر المحمولة على الهدية المقبولة".

-دواعي تأليف الكتاب.

أقبل الناس على الهدية المقبولة بعد ظهورها بقليل،استنساخا وحفظا بعدة جهات من المغرب خاصة بوادي درعة وسوس وتافيلالت،بل انها نالت إقبالا وشهرة حتى في بعض الحواضر مثل فاس ومكناس وتارودانت(21).وبعد هذه الشهرة التي نالتها الهدية،اقترح علامة سجلماسة في وقته سيدي أحمد الحبيب السجلماسي(22)على سيدي أحمد بن صالح أن يضع لهديته شرحا يفك ما استغلق من رموزها،ويفتح ما انغلق من معانيها ليستفيد منها عامة أهل هذا الفن على مختلف طبقاتهم.

وبالرغم من أن سيدي أحمد بن صالح،قد استشعر في نفسه أهمية هذا الشرح،فإنه ظل مترددا في تنفيذه،متعللا مرة ببضاعته المزجاة،وأخرى باعتقاده بأن هذا الشرح سيكون مطية للتكرار والتطويل،إلا أنه بعد عودته إلى الكتاوة بدرعة سنة 1104هـ/1692 ،بعد رحلة استغرقت عدة شهور بمكناس وفاس وصفرو وسجلماسة، ألحت عليه فكرة أبي العباس السجلماسي حتى ملأت عليه فكره،فاستخار ا لله في ذلك،فأقبل على المطالعة حتى انبسطت نفسه للعمل وانكشفت له السجف،وفتح له باب التوفيق،فأقبل على تحرير هذا الشرح بعد أن اختار له عنوان"الدرر المحمولة على الهدية المقبولة"(23).

ويعتبر هذا الكتاب من أهم الكتب التي ألفها سيدي أحمد بن صالح في طب الأبدان،نظرا لغزارة المعلومات التي أودعها بين دفتي الكتاب،وللمجهود الضخم الذي بذله في تجميع المادة العلمية وتصنيفها وتبسيط أسلوبها لشرح" جملة من الألفاظ الإسمية والفعلية الواردة في منظومة الهدية المقبولة"(24).

والكتاب في إطاره العام لا يختلف من حيث المضمون والمنهج عن عدد من كتب الطب التقليدية التي ألفها فقهاء متطببون من مختلف جهات العالم الإسلامي في ذلك العصر(25).وقد انتقل هذا التقليد إلى المغرب،فأقبل الفقهاء المتطببون بالبوادي عامة وبجهات سوس وتافيلالت ودرعة والمناطق الصحراوية على تأليف كتب في طب الأبدان لملإ الفراغ الطبي ومحاولة التصدي لبعض الأمراض(26).

-أقسام الكتاب.

قسم سيدي أحمد بن صالح كتاب"الدرر المحمولة" إلى مقدمة وسبعة مطالب،وقد أسهب المؤلف من خلال المقدمة في عرض أهمية علم طب الأبدان،مدعما أقواله بعدد من الآيات القرآنية والأحاديث النبوية ليخلص إلى القول بأن تعلم طب الأبدان يعتبر من صميم الشريعة.وبالرغم من أن الفقيه أحمد بن صالح،قد عول على الدخول في شرح الأبيات الأولى من الهدية من خلال المطلب الأول(27)،فإن إغراقه في الإستطرادات وما كان يسوقه من استشهادات،جعله يحيد عن الهدف الحقيقي للمطلب،وهذه طريقة نصادفها في كتب الفقهاء المتطببين الذين يفتقدون منهجية الوضوح والتركيز في مثل هذه المواضيع.وقد خصص المطلب الثاني للحديث عن بعض الأمراض التي تعتري البدن الإنساني وحدد لكل مرض غذاء خاصا كدواء،محذرا من إدخال الطعام على الطعام لأن ذلك من شأنه أن يؤجل الشفاء.أما المطلب الثالث فقد ركز فيه على ما أسماه بطب الحروف القرآنية والأسماء الشريفة الرحمانية تأسيسا على ما ورد في القرآن الكريم بقوله تعالى"وننزل من القرآن ما هو شفاء ورحمة للمؤمنين"(28) وحتى يبرر توظيف خواص أسماء ا لله الحسنى وأسرار الحروف فيما هو بصدده(29)فقد استشهد بعدد

من أسماء الصحابة من أمثال الإمام علي كرم ا لله وجهه وعبد ا لله بن العباس،وبعض كبار المتصوفة من أمثال محي الدين بن عربي،وأبو العباس المرسي،وأبو العباس السبتي وغيرهم،الذين كانوا يتعبدون بأسماء ا لله الحسنى(30) وكعادته،فإن سيدي أحمد بن صالح،أسهب من خلال بعض الفروع ومباحث جانبية،عن خواص أسماء ا لله الحسنىوأسرار الحروف وطرق تبسيطها ومزجها وتركيبها في أوفاق عددية أو حرفية،مثلثة أو مربعة إلى غير ذلك من الأوفاق التي كان يعتقد فعاليتها في علاج بعض الأمراض التي لا يمكن تشخيصها كالعين مثلا أو الصرع،والواقع أن هذا النوع من التطبيب كان ولا يزال سائدا في بعض جهات المغرب،وغالبا ما يكون لهذه العملية أثر نفسي على المتداوي فيكون جاهزا لقبول بعض المواد العلاجية والغذائية الأمر الذي يؤدي في نهاية المطاف إلى شفائه.

وكأن المؤلف يدرك أن منطق التداوي يرفض مثل هذه الأمور لذلك يحذر المعترضين على التطبيب بخواص أسماء ا لله الحسنى وأسرار الحروف،بأن كل شك في ذلك يمس العقيدة.ثم انتقل مباشرة إلى الحديث عن طبائع الأغذية.

طبائع الأغذية والأشربة.

خصص سيدي أحمد بن صالح المطالب الأربعة الأخيرة من الدرر المحمولة لطبائع الأغذية والأشربة،وقد سلك المؤلف نهجا متداخلا بين ما هو غذائي وما هو علاجي محض،ويرجع ذلك إلى طريقة المؤلف في تعامله مع المصادر التي نقل عنها فقد كان يتجنب التصرف فيما ينقله الأمر الذي نتج عنه الكثير من التكرار بطبائع الأغذية،ولقد حاولنا جرد المواد ذات القيمة الغذائية بنوع من الايجاز المفيد مع ذكر بعض المنافع العلاجية لهذه المادة أو تلك(31).

-لحوم الحيوانات الطائرة والماشية .

خصص سيدي أحمد بن صالح ضمن المطلب الرابع الخاص بطبائع اللحوم،فروعا وتنبيهات،كان يفتحها كاستطراد لإتمام ما يراه ضروري أو كتقديم لما هو مقبل على شرحه،ومن الفروع الأساسية في هذا المطلب،الفرع المتعلق بالأكل وأنماطه،بدأ حديثه فيه بقوله"إعلم ارشدنا ا لله وإياك أن قلة الأكل شأن المتقين،وكثرته شأن المخلطين المفرطين"(32)وأشاد بأهمية الجوع لأنه معين على القيام بالليل ومعين على الذكر والعبادة،وكم فيه من خصال معدودة وفوائد للأبدان معهودة...ولاحظ أن الناس في عصره (مطلع القرن 18 م)حاجتهم في امتلاء البطون في الليل والنهار وفي الحركات والسكون مذكرا بأن في هذا خروجا عن المرسوم"وكلوا واشربوا ولا تسرفوا إنه لا يحب المسرفين"(33)وذكر بما ورد عند الحكماء وأهل طب الأبدان الذين اتفقوا على القول"بأنه ليس هناك أنفع للأبدان الإنسانية من قلة الطعام والشراب،فرأس الداء البطنة ورأس الدواء الحمية"(34).

ويستحب من الأطعمة ما كان أنضج طبخا وأحسن لونا وأطيب رائحة وطعما،ليكون الطبع إليه أميل فيسهل هضمه ويكون أبلغ في التغذية،وأنه لا خير في إدخال طعام على طعام لأن ذلك قد يبطل الانتفاع أصلا بغذاء الطعام وقد يحرك بعض الأمراض الباطنية وحذر من الجمع بين طعامين متضادين كالعنب مع السمن لعظيم ضررهماولا الجمع بين أكل البصل والثوم،والسمك مع اللبن لأن ذلك قد يؤدي إلى الموت ولا بين السمك والبيض ولا بين السمك والقهوة...الخ.وينصح بأن يقلل الإنسان من شرب الماء ما استطاع فإنه لنفسه أنفع ولمضاره أدفع(35).

أما اللحوم فهي مختلفة بحسب الأصول وفيها الفاضل والمفضول واللطيف والكثيف وكثير الغذاء وقليله على ما بينه العارفون من أهل الفن،وذكر أن النبي (ص)قال"سيد الأطعمة اللحم والأرز"(36) وأفضل اللحم وأمرأه ما التصق بالعظم،ولحم الشق الأيمن أخف وأفضل من لحم الشق الأيسر،ولحم الخصي أفضل من غيره،واللحم المشوي على النار يخصب الأبدان،واللحوم الغليظة مثل لحوم البقر ولحم الإبل كثيرة الغذاء،ومداومة أكلها لا تصلح إلا لأصحاب الكد والتعب.

أ-لحوم الحيوانات الطائرة(37).

-لحم الهدهد: إذا شوي قلبه مع السداب(الفيجل)نفع للحفظ وقلل النسيان.

-لحم الدجاج: معتدل الحرارة،يزيد في العقل ويقوي الباءة.

-لحم الحجل: معتدل،جيد الغذاء للبدن وهو سريع الهضم.

-لحم الحمام : جيد في الجملة وأجود ما يكون لحم فراخه في فصلي الربيع والخريف.

-لحم الديك : غذاؤه محمود للبدن الانساني،يطلق الطبيعة وينفع المفاصيل.

-لحم القطا : فيه غذاء رديء للجسم،وهو عسير الهضم ومن منافعه العلاجية أن عظامها إذا حرقت وأغليت في الزيت نفعت للقرع والثغلب.

-البيض(38) : بياضه بارد رطب رديء الغذاء .صفاره حار رطب،بطئ الهضم،فيه غذاء جيد للبدن الإنساني،وإذا طبخ بالسمن مع السكر نفع في تقوية القلب وزاد في جوهر الدماغ والباءة.

أما طبائع لحوم الطيور المائية وذوات الأعناق الطويلة والطاووس والنسر وغيرها فهي رديئة في الجملة وفيها بعض المنافع العلاجية أعرضنا عن ذكرها لعدم فائدتها.

ب-***لحوم الحيوانات الماشية.***

يقصد بها ذوات الأربع،الدواجن والوحشية بما في ذلك السباع والفهود والقنافد والحيات وغيرها.ويتداخل في هذا الفرع،الغذائي بالعلاجي خاصة عندما يتعلق الأمر بالمدخنات(39).

لحم المعز : لحمه أكثف من الضأن وألطف من لحم البقر،وأجوده لحم الجدي،وأجود ما يكون في فصل الربيع وهو مضربأرباب السوداء،وإصلاحه في اكل الحلو عليه.ولحم التيس لاخير فيه للبدن إطلاقا.ومن منافع لحم المعز العلاجية أنه إذا أكل مع الحلبة والباقلاء ينفع في تحليل الأورام.

لحم الجمل : طبيعته بارد يابس،غليظ كثيف الغذاء يقوي الباءةوأجوده لحم الذي لم يتعد السنتان،وأكله أنفع لأصحاب الكد والتعب،وأكل دماغه يضعف العقل ورئته تضعف البصر. ومن منافعه العلاجية أن بوله أنفع شيئ للزكام والسعال والكبد والطحال والإستسقا شما وشربا.

لحم البقر : غليظ وكثيف وفيه غذاء مفيد للبدن الإنساني ،وعلى الجملة فإنه يقوي الباءة ولحمه مفيد لأهل الكد والتعب.

لحم الضأن: طبعه حار رطب،وهو مفيد للبدن الإنساني في كل فصول السنة،إلا أنه أجود ما يكون في فصل الربيع،ومن خصائصه:أنه إذا شوي على الجمر يقوي النفس ويصلب الأعصاب،ولحم الخصي من الضأن يزيد في الباءة،وأكل لحم الضأن عامة يحرك العلل السوداوية،وطبخه ببعض البهارات الحارة مثل الفلفل والزنجبيل وما أشبه ذلك يصلحه ويحد من خطورة هذه العلل،وأن شرب مرق لحم الضأن مع العسل فيه غذاء جيد للبدن الإنساني.ولحم النعجة رديء وأضراره على البدن أكثر من منافعه.

لحم الأرنب : طبعه حار يابس،يعقد البطن ويدرر البول وأنفحته(مجبنته)تزيل هزال النساء،وتعقد اللبن.

لحم الثعلب : ينفع من اللقوة والجذام،وشحمه يفيد للنقرس طلاء.

لحم القنفود : طبعه حار يابس،يفيد البدن في شفاء بعض الأمراض الباطنية.ومن منافعه العلاجية أنه يفيد في أوجاع المفاصل والظهر والجدام والتشنج،وأكل كبده ينفع من الفالوج.

لحم الورل : طبعه حار يابس،ولحمه يسمن المهزول ويقوي الباءة ويحلل الرياح المنعقدة في البطن.

وختم المؤلف هذا المطلب باستعراض طبائع لحوم عدد من الحيوانات من ذوات الناب والمخلب مثل الذئب والضبع والفهود والسباع وكذا بعض الزواحف مثل الحية والضب كما ذكر بعض منافعها العلاجية(40).

-أغذية الحبوب والقطاني .

بدأ سيدي أحمد بن صالح حديثه في هذا المطلب بالتذكير بأهمية الغذاء خاصة من ذوات الحبوب والأشجار المثمرة وأطال كعادته في توضيح الحكمة الإلهية من ذلك حفاظا على الجنس البشري في هذا الكون مؤكدا على أن في كل نابتةحكمة تابتة(41) ليخلص إلى القول بأن لفظ الغذاء عند أهل هذا الفن يطلق على الطعام أو الإدام أو نحوها من الفواكه وغيرها مما يتولد منه الغذاء الجيد الذي به تقوم الابدان الانسانية.وقد أكثر من النقول من كتب القدامى،وزاغ به القلم نحو عدد من الاستطرادات التي يسميها فوائد لا علاقة لها بأهمية الاغذية بالمرة.

أ-أغذية الحبوب.

-القمح : طبيعته حار رطب،وهو أشرف الحبوب على الاطلاق وأولاها بإصلاح الأبدان الإنسانية وهو أكثر الحبوب غذاء وموافقة للبدن .ومن منافعه العلاجية إذا خلط سويقه بالسكر لين الصدر،ويزيد في جوهر الدماغ والبصر ويقوي الباءة ويشد الأعضاء الضعيفة،ويؤكل القمح خبزا أو طعاما(كسكس).

-الشعير : طبيعته بارد يابس،وهو أشرف الحبوب وأنفعها وارفعها بعد القمح،وأجود الشعير النضيج الرزين،وقديمه لا خير فيه للبدن الإنساني،وخبزه ثقيل على المعدة،وحتى يكون منه غذاء جيد للبدن فإنه ينصح بأن يؤكل مع العسل ومرق الفراريج.ومن منافعه العلاجية أنه إن طبخ وعصر ماؤه وشرب مع السكر كان عجيبا في إطفاء الحرارة والوهيج الذي في الجوف.

-الأرز : طبيعته حار يابس معتدل،إذا طبخ بحليب وفراريج وأكله بالعسل والسمن والسكر يتولد منه غذاء جيد للبدن الإنساني،وإن طبخ بلبن حامض قبض إطلاق البطن.

-السلت : أشبه شيئ بالقمح حبا ولونا،وأشبه بالشعير حبا وورقا وسنبلة،وطعامه يميل إلى السواد،وغذائه بالنسبة للبدن أشبه بغذاء الشعير.ومن منافعه العلاجية أن قشره يحمر اللون جدا غسلا، ويحلل الأورام ضمادا.

ب–أغذية القطاني .

–العدس : طبيعته بارد يابس،سريع التسوس،لاخير فيه بعد ثلاث سنوات،ثقيل على المعدة ومداومة أكله قد تؤدي إلى مرض الجدام،ولا خير في جمع العدس مع الحلو.ومن منافعه العلاجية أن سويقه(مشروب العدس)قابض لإطلاق البطن،وعجينه ضمادا على السرة ينفع من وجع البطن .وماء العدس يسكن السعال وأوجاع الصدر.

–الفول: يعرف أيضا بالباقلاء،طبيعته بارد يابس وأجوده الأبيض الخالي من السوس،وأكله يولد الريح في البطن،ولدفع هذه الريح يستحب طبخه بالأبازير الحارة مثل الكرويا والفلفل والكمون وأسنان الثوم،وأفضل زمن لأكل الفول هو فصل الشتاء،والإكثار من أكله يولد الأحلام المفزعة ويظلم البصر.ومن منافعه العلاجية،أنه جيد نافع لبهق الوجه مع قشره ضمادا،ويحسن اللون وطبخه جيد للسعال ونفث الدم من الصدر،وطبخه بالخل والماء نافع لمنع القيئ والإسهال.

–الحمص : حار رطب،وأجود أنواعه الكبير الأملس ثم الأسود من غير علة،وأردؤه الأحمر الصلب.والحمص يفقد قوته بعد ثلاث سنين،وأكله مقلي على الجمر مع شيئ من اللوز يسمن البدن .ومن منافعه العلاجية:أنه إذا أكل على الجوع استأصل الديدان من البطن بالتجريب الصحيح(حسب المؤلف)ونقيعه يشفي أوجاع الصدر.ويفتت الحصى،وعجينه يصفي لون الوجه طلاء.

–اللوبيا : لها نفس الخصائص الغذائية والعلاجيةالتي ذكرت للحمص.

–أغذية الفواكه

قسم سيدي أحمد بن صالح الفواكه إلى ما هو من الشجر وإلى ما هو من الأرض.ومن الفواكه ما هو جاف مثل اللوزوالجوز وغيرهما وإلى ما هو رطب مثل التين والتمر وغيرها.وأكثر كعادته من النقول والأستطرادات من خلال فروع ومباحث لا طائل من ورائها.

أ–الفواكه الجافة وشبه الجافة

–اللوز: حار يابس وهو من أجود الفواكه الجافة وأشرفها.أكله مع السكر يزيد في جوهر الدماغ والبصروينفع في تقوية الباءة،واللوز المقلي على

الجمر يزيل الرطوبة من المعدة ويلين البطن.ومن منافعه العلاجية:نافع للسعال وأوجاع الصدر والمثانة،وأكله مدقوقا مع السكر نافع لأوجاع الكبد.

-الجــــوز: حار يابس،إن جمع بينه وبين اللوز أكلا مع السكر حصل منه غذاء جيد للبدن الإنساني،وإذا أكل رطبه مع التين نفع من لذغ ذوات السموم.

-البـلوط : طبيعته بارد يابس،فيه غذاء غليظ وثقيل على المعدة،ممسك للبول.

-النبــق : بارد رطب،ونقيعه إن شرب مع السكر أزال اللهب والعطش من الجوف،وسويق النبق يقطع الاسهال .

-التيــن : معتدل رطب،وأجوده الملحم النضيج المكبب الذي يجتمع بفمه شيء كالعسل الجامد.وهو أصح الفواكه غذاء إذا سبق إلى المعدة و لم يقع عليه غيره،وهو سريع الهضم.وإذا أكل التين مع اللوز والفستق يصلح الأبدان النحيفة ويزيد في العقل ويقوي جوهر الدماغ.والمداومة على أكل التين مضرة بالكبد الضعيفة والطحال ويخفف من أضراره السعتر والأنيسون(الكمون).ومن منافعه العلاجية:أنه إذا دق مع دقيق الشعير نفع في إزالة الثآليل.وأكله نافع للبواسير وتحليل البلغم ويطهر الكليتين،وينفع في الربو وعسر النفاس وأوجاع السعال.

-الزيتــون : طبيعته بارد يابس،والزيتون فاكهة وأدام ودهن وأجوده السبط(الأملس)المستطيل الصغير الحجم والنواة.ومنافعه الغذائية تكاد لا تحصر.ومن منافعه العلاجية:أن ورقه ينفع اللثة مضغا وأورام الحلق،ويمنع القروح والأورام ضمادا وأوراقه تنفع أيضا عرق النسا بالتجريب الصحيح(42).وصمغه أجود من الكندر ويصلح الأسنان المتآكلة ويقطع السعال المزمن.

- الزبيــب : هو العنب بعد نضجه وقطفه وتجفيفه فيه غذاء جيد للبدن وأجوده الكثير الشحم.ومن منافعه العلاجية : أنه يطيب النكهة ويصفي اللون ويقوي الأعصاب.

- **التمـــر** : طبيعته بارد رطب،وأجوده الأصفر الملحم الرقيق القشرة الصغيرة النواة الظاهر الحلاوة.إذا أكل مع اللوز يسمن الأبدان الهزيلة.وبالجملة ففي التمر غذاء كثير للبدن الإنساني.ويقوي الباءة إذا طبخ بالحليب.ومن منافعه العلاجية: أنه إذا طبخ مع الحلبة قطع البرد والحمى البلغمية(43).

ب–أغذية الفواكه الشجرية والأرضية

- **الأتـــرج** : قشر هذه الفاكهة حار بارد ولحمها حار رطب مذاقها لذيذ،ونكهتها طيبة،يفيد في دبغ المعدة ويقوي البصر والشم واللمس،وينفع في تحليل الرياح الغليظة بالبطن،ويرد حر الكبد ويسكن العطش ومن منافعه العلاجية: أن عصارته تسكن غلمة النساء وإن شربت نفعت من لسع الأفاعي.ورماد قشره ينفع للبرص طلاء.

- **الـلـيمون** : طبيعته حار يابس،وأجوده رقيق القشرة جيد الصفرة مستدير الشكل.وبالجملة ففي الليمون غذاء مفيد للبدن الإنساني.وأكله يطفئ اللهيب والعطش من الجوف.

- **التـفـاح** : طبيعته بارد رطب،غذاؤه مفيد للبدن الإنساني.وأكله يقوي القلب وفم المعدة،وينفع الملسوع ضمادا.وينفع العين المرمدة ضمادا.

- **الـــمـوز** : فيه غذاء غليظ ثقيل على المعدة،وأكله يزيد في الباءة،ويستخرج منه خل جيد.

- **العـنـب** : حار رطب،أكله يقوي الأعضاء،ويساعد على إنبات اللحم،ويلين البطن،وبالجملة فإن أكل العنب يتولد منه غذاء جيد للبدن الإنساني.

الـحـصـرم : بارد يابس،وأجوده الخالي من الحلاوة،أكله جيد لقمع الأغلاط الصفراوية.وعصارته تنفع في أورام الحلق ونزيف الدم.

الـــرمان : معتدل،والمداومة على اكله بعد الطعام يخصب البدن،وأكل حبه مع شحمه يدبغ المعدة وينفعها من الاسترخاء.

–**تـمر هنـدي** : (الهندية)بارد يابس،وأجوده الأحمر اللين ومن منافعه العلاجية أنه يسكن حرارة الجوف،وينفع في تخفيف هيجان الدم والقيء والغثيان.

- **الكمــــأة** : (الترفاس)بارد رطـب،تؤكـل هـذه الفاكهـة الأرضيـة نيئـة ومطبوخـة باللحوم والأبـازير،وفيـه غـذاء جيـد للبـدن الإنسـاني.ومـن منافعهـا العلاجيـة: أن ماءهـا جيـد لضعـف البصـر اكتحـالا،وإذا دقـت الكمـأة وخضب بها الشعر منعته من السقوط.

- **البــــطيخ** : بارد رطب،بطئ الهضم يفسد مـا دخـل عليـه مـن الأغذيـة،وإذا أكـل قبـل الطعام غسل البطن. ومـن منافعـه العلاجيـة: أنـه ينفـع المثانـة وينقـي البشرة ويقطع البردويطفئ الحرارة من الجوف إذا أكل مع السكر.

- **القــثـــا** : (الخيار)بارد رطـب،ثقيـل علـى المعـدة لا يكـاد ينهضـم،ودفـع ضـرره أن يؤكل بالتمر أو بالعسـل،وقـد يؤكـل بـالملح.وأكلـه بـالتمر يصلـح البـدن ويسمن الأجساد الهزيلـة.وقـد يسـتعمل خضـرة علـى الطعـام إذا اشـتد وكبر.وأجوده الطويـل الأملـس الكثـير الشـحم.ولا خـير في الإكثـار مـن أكله لأنه يولد بعض الأضرار للبدن.

- ***أغذية الخضر والبقول.***

- **اليقطـيـن** : بارد رطب،أكله يزيـد في جوهـر الدمـاغ ويقـوي العقـل،ملـين للبطـن ويسكن العطش ومـن منافعـه العلاجيـة: أن سـويق قشـره يفيـد للسـعال وأوجاع الحلق والصدر.

- **السـفـرجـل** : طبيعته بارد يـابس،وأجـوده الحلـو الكثـير وأجـود الأملـس الحلـو،وأكلـه يقـوي القلـب ويذهـب عنـه الطـخي (الثقـل والغشـاوة) و إن لزمـت المرأة الحامل أكل السـفرجل حسـن صـورة مـا في بطنهـا،وبالجملـة فـإن أكل السفرجل يزيـد في العقـل.ومـن منافعـه العلاجيـة: أنـه مذهـب للكسـل والوسـواس وينفـع لضعـف الكبـد واليرقـان (بوصفـير) ويسـكن حرارة الجوف ويحلل الأورام ضمادا.

- **البا دنجـان** : طبيعته حار يابس،ولا شـيئ أضـر علـى البـدن الإنسـاني مـن أكـل البادنجان كما يفسد لون البشـرة.ومـن منافعـه العلاجيـة : انـه يـدر البـول ويذهب الصنان وثمرته مزيلة للبياض والدمعة.

- **البـــــصل**: طبيعته حار يـابس،وأجـوده الأبيـض المستطيل وإذا شـوي علـى الجمـر وأكل يفيد في تصفية الصـوت ويقـوي الشـهوتين أكـلا مـع اللحـم ويزيـد

في الباءة ويدلق الأمعاء كما يقوي الكليتين،إلا أن المداومة على أكله تورث النسيان، وإصلاحه يكون غسلا بالماء والملح.ومن منافعه العلاجية: أن ماء البصل ينقي الدماغ سعوطا،ويقطع الحكة والدمعة ويحسن لون البشرة دلكا.

-**الثوم** : حار يابس،يؤكل نيئا ومطبوخا،وفيه منافع غذائية للبدن الإنساني لا تكاد تحصر.ومن منافعه العلاجية: أنه إذا طبخ بلبن ضأن وعقد بالعسل هيج الباءة،وإن أكل مع العسل قطع البلغم وقوى المعدة وقتل الدود،وينفع البواسير ضمادا.

-**اللفت** السلجم)طبيعته حار رطب،وهو أنواع عديدة وأجوده المستدير الطري،والأبيض الطويل الرقيق،وأكله ينفع للبصر،وأكل بذره يحرك الشهوة ويفتت الحصا،إلا أنه يولد الرياح في البطن(الغازات)وإصلاحه بالسكنجبين.ومن منافعه العلاجية: أنه جيد للسعال وأوجاع الظهر.وعروقه تحلل الأورام ضمادا.

--**الجزر**: طبعه حار وأجوده متوسط الحجم،الأحمر الضارب إلى الصفرة أكله مفيد للبدن الانساني مولد للماء مهيج للباءة. ومن منافعه العلاجية: أنه قاطع للبلغم نافع لاوجاع الصدر والسعال والمعدة والكبد مزيل لليرقان.

الفجل : بارد رطب،وهو في غاية الشبه باللفت وأكله يساعد على هضم الطعام،ويجلو البصر وورقه أفيد للبدن الإنساني من أصله،وأقوى ما فيه بذره وقشره وورقه.ومن منافعه العلاجية: أن ماء الفجل إذا شرب نفع من اليرقان(بوصفير)وإن طليت به اليد حفظها من العقرب والحية .

-**الكرنب**: طبيعته حار يابس،وهو أنواع منه ملفوف(المكور)وغير ملفوف.وأكله يولد الوسواس والأبخرة السوداوية وإصلاحه يكون بالحلويات.ومن منافعه العلاجية: أنه ينقي الكلا والمثانة ونافع لأوجاع الصدر والسعال،ولأوجاع المفاصل ضمادا بعد خلطه بدقيق الشعير.

الكرفس : حار يابس،وهو بقلة الأنبياء،أكله يقوي القلب ويورث الحفظ،إذا أكل مدقوقا بالسكر هيج الباءة.نافع للفواق والأورام ضمادا و طلاء وينفع كذلك للبرص طلاء,

-الكزبرة: طبيعتها باردة يابسة يستعمل أوراقا أو حبا وأكل أوراقها يورث النسيان،وأكل حبها يقوي القلب ومن منافعها العلاجية: انها تسكن حرارة الجوف وتطفئ العطش.وتنفع في الحكة والجرب طلاء.

-الخس : (يكتب أيضا بالصاد)بارد لين،أكله يساعد على هضم الطعام ويذهب النعاس،وأكله مطبوخا يخصب الأبدان لكنه يضعف الباءة،وإن أكل بالخل يزيد في البصر ويشفي من الزكام ووجع المنخرين، ومن منافعه العلاجية: أنه مذهب لليرقان(بوصفير)وإذا عجن ماؤه بدقيق الشعير نفع لأورام العين.ونافع لحرقة المثانة أكلا.

-الفيجل: (يعرف أيضا بالسداب)حار يابس،وهو من البقول المفيدة للبدن الإنساني.وأكله يذهب المغص والرياح من البطن.وأكله بالعسل يشفي من اللقوة وله عدة منافع علاجية.

-الهندباء: (تعرف هذه البقلة بدرعة بالتفاف)طبيعته بارد يابس،من احرار البقول،أكلها يقوي القلب والمعدة.وأكلها طبخا يسكن التهاب المعدة.ومن منافعها العلاجية: أن عصير ورقها إذا شرب محللا بالسكنجبين(الزنجبيل)نفع حرارة الكبد ولها منافع للأوجاع الباطنية.

-البقلة الحمقاء : (تعرف بدرعة بترجلة طبيعة هذه البقلة حارة يابسة لها منافع غذائية كثيرة إلا أن منافعها العلاجية أكثر إذ تشفي من سبعين داء تبعا لما أورده الفقيه أحمد بن صالح(44).

-السعتر : (وقد يكتب بالصاد)طبيعته حار يابس،وهو من البقول البرية مثل الفيجل يستعمل مع الاكل بعد طبخه شربا لحفظ البدن الإنساني.وله منافع علاجية حيث ينفع في أوجاع الحلق،ويدفع الرياح المنعقدة بالبطن،وإذا طبخ بالزيت نفع للسعال وعسر النفاس.

-أغـذيـة الألـبـان و مـشـتـقا تـهـا

قبل شروع الفقيه أحمد بن *صالح* في تحديد طبائع أغذية الألبان *ومشتقاتها* نبه إلى أن المقصود باللألبان هو الحليب الخالص بحسب انواعه وأحواله،وإلا فالحليب المضروب الذي استخرج زبده فلا كلام عليه.واللبن بهذه الصفة يعتبر من أشرف الاغذية وأنفعها وخالصها للأبدان الإنسانية.

-***لبن الإبل*** : طبيعته حار يابس،فيه غذاء جيد للبدن الإنساني إذ شرب تحت الضرع،وهو ثقيل قابض للبطن.

-***لبن البقر*** : بارد رطب،إذا شرب في حال احتلابه مع السكر يخصب البدن ويصفي اللون ويزيد في الباءة ويلين الطبيعة ويزيد في قوة الأعضاء الضعيفةوهو ثقيل على المعدة ويدفع ضرره بعرضه على النار.

-***لبن الضأن***: حار رطب،خفيف على المعدة ملين للطبيعة وهو أكثر فضولا وإذا شيب بالماء قل ضرره.

لبن المعز : بارد رطب،يفتق الشهوة إذ طبخ مع حب الرشاد،وإذا شرب مع التمر والجوز يخصب البدن الإنساني ومداومة شربه تبيض اللون.

- ***اللبن الحامض*** : بارد رطب،يمسك البطن ويطفئ حرارة الجوف,

- ***اللبن الرايب*** : إذا نزع حامضه نفع في قبض البطن.

- ***اللبن المضروب:*** حار رطب،وأجوده لبن الضأن الطري جيد للصوت وقصبة الرئة ويسمن المهزولين.

- ***السمن*** : حار رطب،وأجوده ما استخرج من لبن البقر، وبعده السمن الضأني،جيد في تخصيب الابدان ويزيل النحولة وهو ثقيل الهضم على المعدة .ومن منافعه العلاجية: أنه نافع لأوجاع الخياشم وينقي الصدر،ويفيد في إشفاء البواسير واليرقان والطحال وعسر البول والحصا سعوطا وشربا بالسكر.

الجبن: بارد يابس أجوده الطري يقيد في امساك البطن،أما العتيق الجامد فقد يضر من يأكله(45).

-***اللباء*** : يعرف في بعض جهات المغرب ب"أضغس"وهو الحليب الأول من البقرة أو الشاة بعد الطرح يطبخ ويعد للاكل.طبيعته رطب.بطئ الهضم وفيه غذاء جيد لتخصيب الابدان،إلا أنه قد يحرك بعض

الأمراض داخل البطن، لذلك ينصح بأكله مع العسل لتخفيف أضراره.

-طبائع الأشربة و من في معناها

بدأ سيدي أحمد بن صالح الحديث عن طبائع الأشربة(46)بالحديث عن نعمة الشراب مدعما أقواله كعادته بعدد كبير من الآيات القرآنية والأحاديث النبوية،ثم أسهب في ذكر آداب الشراب التي لا تختلف عن آداب الأكل،وأوقات تناول المشروبات،إما قبل الطعام أو بعده أو معه محذرا من الاسراف في شرب الماء،معترفا بأن طبيعة الأبدان الانسانية هي التي تحدد الكميات التي يمكن للانسان أن يشربها.

-*مياه العيون:* منها ما هو جبلي وما هو سهلي ومياه العيون الجبلية المنحدرة من الأعلى أعذب وأقرب إلى الحلاوة،أما العيون المتفجرة من السهول فهي في الغالب أقل عذوبة لمرورها على بعض الأتربة التي تغير من طبيعة الماء.وأرد أ مياه العيون ما يجري من ناحية الجنوب.

-*مياه الأنهار:* كثيرة الأخلاط والأضرار،بانصباب كثيرة المواد فيها من جهات وأقطار شتى,ومياه الأنهار التي تجري نحو جهات الشرق أشرف من غيرها (لعل ذلك لتعرضها لأشعة الشمس القوية حيث تخفف من أخطار أضرار موادها).

- *مياه الآبار* : أجودها ما كثر ماؤها،وتختلف مياه الآبار اختلافا كثيرا من حيث اللون والطعم والرائحة والحرارة والبرودة،حسب طبيعة المواد التي تمر من خلالها.

- *ميا ه الأمطار*:هي أخف المياه وأنفعها للأبدان الإنسانية ما لم تصل إلى الأرض وتختلط بما فيها.وإذا وصلت إلى الأرض وشربت فإنها تغلظ الطحال وتزيد فيه.

-*مياه البحا ر:* إنها كذلك مختلفة "هذا عذب فرات سائغ شرابه وهذا ملح أجاج"(47) وقد ينفع للجرب والحكة اغتسالا.

-*ميا ه السباخ:* هي أغلظ المياه على الإطلاق ولا خير في شربها ولا في الاغتسال بها لأنه مظنة للأمراض الضارة،الباطنية والخارجية,

-*المياه الباردة*:أجودها ما برد بالبرادات والأشجار والمواضع الهوائية،وألطفها ما عذب طعمه وخف وزنه،ودليل خفة وزن الماء سرعة برودته والماء البارد إذا

شرب على الطعام يقوي المعدة ويحرك الشهوة،وشربه على الريق مضر بنحيف البدن ولذوي الطحال والاستسقا. وصب الماء البارد على الرأس يورث العمى ولو في الصيف،وشربه على الفواكه والبقول مفسد لنفعها محرك للامراض.وحذر الفقيه بن صالح من شرب الماء في الحالات الأربع الآتية:

لا تشربوا الماء على الطعام	ولا على الخروج للحمام
ولا على رياضة قوية	ولا على الجماع خذ وصية

-**المياه الحارة**: يجب تجنب المياه الحارة إلا للضرورة القصوى،لا سيما في زمن الصيف وإذا كانت غير عذبة فأضرارها لا تعد.وهي أنواع حارة بالأصالة،حارة بالاستعمال،حارة بالطبع،فالحارة بالأصالة ما كان جاريا أصله من المعادن المعروفة كالشب والكبريت والزرنيخ،وذكر بأن هذا النوع يوجد في عدة جهات من المغرب خاصة جهات سوس وفاس وسجلماسة(48)،وأما الحار بالشمس فهو الحار بالاستعمال وأضراره متعددة شربا واغتسالا،وأما الماء الحار بالطبع هو الذي لا يقبل التبريد أصلا ولو وضع في آلات التبريد،وهذا دليل ثقله،ولا خير فيه إلا لضرورة,

-**مياه الثلج والبرد**:لا خير فيها على الإطلاق،تلحق أضرارا بالمعدة،ولا يحتملها إلا من كان مزاجه حارا.

-**الخل**: طبيعته بارد يابس،وأجوده ما كان من العنب الأحمر و لم يشمس،ويصنع أيضا من الزبيب والتمر والموز والتين،وإذا شرب يحبس الفضلات السائلة.ويقوي المعدة،وإن طبخ بالكمون والسعتر سكن وجع الأسنان وقروح اللثة مضمضة،ويمنع حرق النار طلاء.ولا خير في شربه للشيوخ والنساء والمهزولين.

-**الخمر**: هي أم الكبائر وأم الخبائث،أجودها ما يستخرج من العنب،وتستخرج أيضا من التمر والتين.وفي شربها أضرارا لا حصر لها للبدن الإنساني،ومن جملة هذه الأضرار الخبال في الجواهر العقلية

وفساد الدماغ وضعف البصر والباءة وتميت القلب وتجلب موت الفجاءة.

وفي الختام لا بد من الإشارة إلى القول بأن الفقيه سيدي أحمد بن صالح،وبالرغم من المجهود الضخم الذي بذله في تصنيف كتاب"الدرر المحمولة" ظل رهين مصادره التي نقل عنها،وهي مشرقية على كل حال،وهذا ما جعله يسقط في التكرار والتعميم المملين فهو مثلا أثناء كلامه على اليقطين واللفت أو البطيخ أو التين يعمم طبيعته وخصائصه دون مراعاة الأنواع المتعددة وما هية كل نوع.كما أنه أثناء حديثه عن المنافع العلاجية لبعض البقول و الأعشاب لم يحدد مقاديرها ولا كيفية استعمالها للاستفادة منها .وهذا ما يجعل الكتاب نفسه في حاجة إلى شروح وهوامش لتعم فائدته.

وبالرغم من هذه الملاحظة فإن الكتاب يبقى من الكتب التراثية وأن قيمته العلمية لا تخفى،ولعل الله يقيض له في يوم من الأيام من يخرج مادته التخريج العلمي حتى تعم فائدته كما أراد له صاحبه.

الهوامش

1)-ترجم لسيدي أحمد بن صالح لكتاوي كل من محمد المكي بن موسى الناصري في الدرر المرصعة(ص 90-112) ومحمد بن لحبيب التمنوكالي في العقود الجوهرية(ص12) والمهدي الصالحي في كتيبه أعلام درعة(ص27-47) إلا أننا اعتمدنا في استنباط ترجمته على كتاب الدرر اللامعة (مخطوط خاص)الذي وضعه العباس بن أحمد الصالحي في سيرة ومناقب والده سيدي أحمد بن صالح.

2)- هناك اختلاف بين حول ولادة سيدي أحمد بن صالح بين الذين ترجموا له.وقد سكت ابنه العباس الصالحي عن تحديد تاريخ ولادته،واعتمادا على بعض إشارات سيدي أحمد بن صالح نفسه رجحنا أن تكون ولادته في اواسط القرن الحادي عشر الهجري/17م.

3)-يعتبر قصر بني صبيح من القصور القديمة بواحة لكتاوة ويرجع تاريخ بنائه إلى ما قبل القرن العاشر الهجري/16م.وقد اشتهر هذا القصر في نهاية ق 9هـ/15م ومطلع ق10هـ/16م كمركز تجاري على باب الصحراء،وقد كان هذا القصر من أهم المراكز المخزنية على عهد الأشراف العلويين والسعديين قبلهم (معلمة المغرب ج5 -ص1540).

4)-حول الصراع على السلطة بوادي درعة بين السملاليين والأشراف ،انظر:أحمد البوزيدي:التاريخ الاجتماعي لدرعة:البيضاء 1994،ص90.

5)-ترجم لسيدي صالح بن ابراهيم غير واحد من علماء درعة إلا أننا اعتمدنا على ترجمته الوافيةفي كتاب"تجديد المراسم البالية في السيرة الحسنة العالية" (مخطوط خاص) وضعه سيدي أحمد بن صالح في سيرة ومناقب والده,

6)-من المعلوم التي كانت تدرس آنذاك بواحة لكتاوة القرآن الكريم بالروايات،التفسير،الحديث،النحو،علوم اللغة والعلوم الفقهية بصفة عامة مع اهتمام بعلم التنجيم لضبط أوقات الصلاة,

7)-د.محمد المنوني:حضارة وادي درعة من خلال النصوص والآثار،دعوة الحق:ع.2-السنة18- 1973 ص142.

8)-ظل مولاي أحمد بن محرز يشاغب على السلطان مولاي اسماعيل مدة أربعة عشرة سنة.وقد قتل بتارودانت سنة 1684/1096,

9)-يقع قصر "ربيب" بالضفة الشرقية لوادي زيز بواحة الرتب على جانب الطريق الرابط بين الراشيدية وأرفود,

10)-أحمد بن صالح:تجديد المراسم البالية في السيرة الحسنة العالية.مخطوط خاص-ص 7.

11)-فيما يتعلق بالصراع على السلطة بين العلويين وأبي حسون السملالي انظر:محمد المختار السوسي:إيليغ قديما وحديثا-طبعة الرباط-1966.ص 116-130.

12)-أحمد بن صالح :تجديد المراسم.ص 34.

13)-أخذ سيدي احمد بن صالح ورد الطريقة الزروقية عن والده سيدي صالح بن ابراهيم،وقد أخذ هذا الأخير الورد عن سيدي أحمد بن عبد الصادق الرتبي.

14)-هذا ما ورد بلفظه في الظهير الاسماعيلي الذي اقتطعت بمقتضاه الأراضي المذكورة لزاوية سيدي صالح،ويرجع تاريخ هذا الظهير الاسماعيلي إلى 28 من محرم الحرام 1098.

15)-العباس بن أحمد الصالحي،الدرر اللامعة في السيرة الحسنة الجامعة. مخطوط خاص ص 15.

16)-أشار سيدي أحمد بن صالح غير ما مرة في كتابه "الدرر المحمولة" إلى تنقلاته عبر مختلف الجهات المغربية لقضاء بعض الأغراض السلطانية،وكان يشير إلى السلطان مولاي اسماعيل بصاحب الوقت.

17)-كثيرا ماكان العباس الصالحي يشير في كتاب "الدرر اللامعة" إلى تنقلات أبيه أحمد بن صالح " في مصلحة الامام صاحب الوقت مع بعض إخوته " الدرر ص 6.

18)-فيما يتعلق ببعض ثورات الأمراء العلويين ضد مولاي اسماعيل انظر:أحمد بن خالد الناصري:الاستقصا.الدار البيضاء-1956 ج7 ص 46-96.

19)-العباس بن أحمد الصالحي:الدرر اللامعة .م.س.ص 34

20)-توجد أرجوزة الهدية المقبولة بكثرة في أيدي الناس ولا تكاد تخلو خزانة من الخزائن العلمية بالجنوب المغربي من نسخ لهذه الأرجوزة الهامة.

21)-هذا ما ذكره سيدي أحمد بن صالح بنفسه عندما كان في رحلة إلى هذه المدن سنة1104هـ (الدرر المحمولة:مخطوط خاص.ص3.

22)-ترجم للعلامة سيدي أحمد الحبيب اللمطي السجلماسي غير واحد،وقد اعتمدنا على ترجمته الوافية عند ابن الطيب القادري في نشر المثاني (ج4-ص95) وقد توفي سيدي أحمد الحبيب بقصر اللمط بناحية تافيلالت سنة 1165هـ,وقد تتلمذ سيدي أحمد الحبيب لوالد سيدي صالح بن ابراهيم خاصة في علوم القرآن الكريم.

23)-لا يقل كتاب "الدرر المحمولة" انتشارا بالخزائن العلمية بالجنوب المغربي وغيره عن رجز الهدية المقبولة.وقد اعتمدنا على نسخة بحوزة الفقيه سيدي عبد الرحمان الصنهاجي السكوري.وقد سمح لنا مشكورا بتصوير نسخة منها،ويبلغ عدد صفحات هذه النسخة حوالي 345 ص من القطاع الكبير.

24)-أحمد بن صالح: الدرر المحمولة ص 6-7 .

25)-من كتب الفقهاء المتطببين التي طارت شهرتها في الآفاق خلال عصر سيدي أحمد بن صالح نذكر على سبيل المثال لا الحصر كتاب " الطب النبوي" لجلال الدين السيوطي المتوفى بالقاهرة 911 هـ وكتاب " تدكرة داوود الأنطاكي" الذي

عاش بمصر ومات بمكة المكرمة سنة 1008 هـ .وكثيرا ما كان سيدي احمد صالح ما يحيلنا على هذين الكتابين وغيرهما من كتب أهل الفن.

26)-نتوفر على بعض نسخ مخطوطة لكتب الفها فقهاء متطببون بالجنوب المغربي ويعترف أصحابها بالنقل ممن سبقهم وتقليد السلف الصالح في ذلك.والواقع أن إقبال الفقهاء على تأليف مثل هذه الكتب جاء كنتيجة لغياب أطباء مهرة في بعض الجهات،والاعتقاد السائد عند العامة بأن الفقهاء قادرون على اشفاء بعض الأمراض.

27)-بعد ما شرع سيدي أحمد بن صالح في شرح أرجوزة الهدية المقبولة لم يلتزم اطلاقا بالسير مع المرجز،وإنما خضع لما توفر له من معلومات عن هذه المادة أو تلك.

28)-الآية رقم 82 سورة الأعراف,

29)-كثيرا ما كان سيدي أحمد بن صالح يشير في أرجوزة الهدية المقبولة إلى فعالية بعض الآيات القرآنية وبعض الحروف في شفاء بعض الأمراض،والتخفيف منها من ذلك ما ذكره مثلا في البيت 115 من الهدية،حيث تنفع آيات من سورة النور في شفاء الرمد:

وآية النور إذا ماكتبت إلى عليم كلها وحملت

نفعت المرمود يا صاح الحجا والله يشفي عبد اللجا

30)-صحيح أن بعض الفقهاء ورجال التصوف كانوا يتعبدون ببعض أسماء الله الحسنى اعتمادا على قوله تعالى في الآية رقم 180 من سورة الأعراف " و لله الأسماء الحسنى فادعوه بها" فوقع انحراف خطير من التعبد والذكر بهذه الأسماء الى الاسترزاق بها.

31)-بلغ عدد المواد التي تعرض لها سيدي أحمد بن صالح في كتاب " الدرر المحمولة " حوالي 220 مادة نقلها نقلا من بعض الكتب مثل حياة الحيوان الكبرى للدميري،وتذكرة داوود الأنطاكي،وكتاب الطب النبوي لجلال الدين السيوطي،والأشرفيات للأشرافي،وكتب الندرومي وغيرها من كتب أهل الفن والطب والتغذية كما يسميها .

32)-أحمد بن صالح :الدرر المحمولة ص 266.

33)-الآية رقم 29 سورة الأعراف.

34)-نفسه نفس المرجع ص 268-269

35)-نفسه - نفس المرجع ص 269-270

36)-نقل هذا الحديث عن الأشرافي من كتاب التحفة،ولا شك أن الحديث موضوع،وقد شعر الفقيه أحمد بن صالح نفسه بأن هذا الحديث غير صحيح،ومع ذلك ظل يكرره عدة مرات كلما دعت الضرورة لذلك.

37)-اقتصرنا هنا فقط على الطيور المعروفة واعرضنا عن البعض الآخر الذي نقله سيدي أحمد بن صالح نقلا مثل طير العنقا. والخفاش وغيرها.

38)-اقتصرنا على البيض المتناول عامة واعرضنا عن ذكر بعض أنواع البيض مثل بيض الحيات وبيض النمل وغيرها مما حشره المؤلف حشرا في كتابه.

39)-كثيرا ما كان سيدي احمد بن صالح ما يشير إلى الاستشفاء ببعض شعر بعض الحيوانات تبخيرا (انظر ما ذكره مثلا في رجز الهدية المقبولة في الفصل الخاص بأمراض الحلق).

40)حل ما ذكره سيدي أحمد بن صالح عن طبائع الأغذية للحيوانات الطائرة والماشية منقولة بنوع من الايجاز من كتاب " حياة الحيوان الكبرى" لكمال الدين محمد بن موسى الدميري المتوفى سنة 808 هـ

41)-أحمد بن صالح - الدرر المحمولة ص 148.

42)-نستشف من كتاب الدرر المحمولة أن سيدي أحمد بن صالح كان يقوم ببعض التجارب على نفسه للتأكد من فعالية بعض المواد العلاجية،فإذا تأكد من صحتها كان يكتب " بالتجريب الصحيح" وقد المحنا إلى بعض ذلك في ابانه.

43)-بالرغم من أن سيدي أحمد بن صالح كان يستوطن الكتاوة وهي مشهورة بأنواع تمورها مثلها في ذلك مثل باقي واحات درعة فقد تجاهل تمور المنطقة تجاهلا تاما وكأنها عديمة الجدوى الغذائية والفائدة العلاجية بالرغم من توقفه عند بعض المنتوجات ليؤكد أنها غير موجودة بدرعة أو العكس.

44)-أورد الفقيه بن صالح عدة أحاديث نبوية في شأن البقلة الحمقاء.ولانشك اطلاقا في تلفيق هذه الأحاديث الموضوعة.

45)-ذكر أحمد بن صالح أنه لماكان عائدا من رحلته إلى الديار الفاسية والمكناسية عام1104 هـ انطلق بطنه فجرب الجبن العتيق فلم ينفعه في شيئ ثم جرب الجبن الطري فشفي.

46)-سبق لنا أن أشرنا إلى أهمية بعض الأشربة المستخلصة من الحبوب (السويق)أو تقطير بعض البقول والأعشاب أو استعمال مائها بعد النقع.وتستعمل هذه الأشربة لأغراض غذائية أو علاجية.

47)-الآية 53 من سورة الفرقان.

48)-لا نعرف حاليا عيونا معدنية قديمة بناحية تافيلالت اللهم إذا كان الأمر يتعلق بحامتي مولاي علي الشريف ومولاي هاشم الموجودتين على جانبي الطريق الرابط بين ميدلت وتافيلالت.